

# Herzlich Willkommen im Restaurant Golfpark Zürichsee

Lieber Gast

Wir freuen uns, Dich bei uns begrüßen zu dürfen.

Regionalität und Saisonalität ist der Kern unserer Küche. Der Kanton Schwyz und die angrenzenden Kantone geben viele großartige Produkte her, von deren Qualität wir überzeugt sind.

Fleisch und Wurstwaren: Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln  
Metzgerei Keller, Zürich

Käse: Chäs Weber, Lachen  
Milchmanufaktur, Einsiedeln

Brot und Gebäck: Romers Hausbäckerei, Benken  
Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Gemüse und Früchte: Früchte Bamert, Tuggen  
Marinello, Zürich

Fisch: Fischerei Hiestand, Freienbach  
G. Bianchi, Zufikon

Eier: Beat und Doris Oberholzer, Eschenbach

Wir lieben unseren Beruf. Darum verzichten wir nicht auf die großartigen Produkte des internationalen Markts, sondern nutzen diese als Ergänzung für unser Angebot.

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne  
von Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr  
am Samstag und Sonntag durchgehend

Deine Gastgeber  
Antje Kälin mit Team  
Nadja und Christian Leschhorn

# Vorspeisen

**Hausgemachtes Knoblauchbrot** \_\_\_\_\_ **8.50**

*Homemade garlic bread*

**Rindstatar** \_\_\_\_\_ **19.50 / 33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot

*beef tatar served with warm and crusty house bread and butter*

**Mit Café de Paris überbacken / gratinated with Café de Paris** \_\_\_\_\_ **22.00/35.00**

**Karottentatar**  \_\_\_\_\_ **14.50/24.50**

aus leicht rauchigen Karotten, mit Borlotti Miso, Pistazien und gebratenem Wachtel- oder Spiegelei, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

*Carrot tartare made from slightly smoky carrots, with Borlotti Miso, pistachios and fried quail or fried egg, served with warm, crispy house bread*

**Hausgebeizter Saibling** \_\_\_\_\_ **19.50**

auf geräuchertem Einsiedler Bergmozzarella Carpaccio und Kräutersalat

*House-pickled char, on smoked mountain mozzarella carpaccio from Einsiedeln and herb salad*

# Golfer Salate

**Grüner Salat**  \_\_\_\_\_ **9.00**

*Green leaf salad*

**Blattsalat mit gemischter Rohkost**  \_\_\_\_\_ **12.50**

*Leaf salad with raw vegetables*

**Als Hauptgang**  \_\_\_\_\_ **19.50**

*as main platter*

## Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / *with crispy bacon* +3.00

mit hausgemachtem Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* +5.00

mit Zürichsee Felchench Nusperli mit Tartarsauce +7.00

*with white fish crunchies from the lake of zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce*

Unsere hausgemachte Salatsaucen: Honig-Balsamico, Caesar Dressing

*Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar or Caesar dressing*

# Suppen

**Zürichsee Weisswein Suppe** \_\_\_\_\_ **12.50**

mit Wein vom Weingut Irsslinger, serviert mit Trockenfleischknuspertasche

*Homemade white wine soup served with dried meat crunchy*

**Tagesuppe**  \_\_\_\_\_ **8.80**

*Soup of the day*

**Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Ei** \_\_\_\_\_ **12.50**

*Homemade beef broth with egg*

# Klassiker

## **Green Inn Burger** \_\_\_\_\_ **31.00**

Im grünen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, saisonaler Sauce und Radiesli Kresse dazu knusprige Pommes frites

*Beef Burger served in a green bun with seasonal dip, radish cress and french fries*

mit knusprigem Speck / Schwyzer rezent / Spiegelei \_\_\_\_\_ je + 3.00

*bacon / local cheese / fried egg* \_\_\_\_\_ each + 3.00

## **Cordon Bleu** \_\_\_\_\_ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Schwyzer rezent Käse und Einsiedler Buurehamme gefüllt

Knusprige Pommes frites und Saisongemüse

*Veal Cordon Bleu stuffed with local cheese and ham, served with French fries and season vegetables*

## **Geschnetzelttes Kalbsfleisch nach Zürcher Art** \_\_\_\_\_ **41.00**

an Weisswein-Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

*Sliced veal Zurich style with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti*

## **"The Club"** \_\_\_\_\_ **26.00**

Pastrami Clubsandwich im knusprigen Ciabatta gefüllt mit Sauerkraut, Apfel-Senf-Dip, Bergkäse, Spiegelei und Radiesli Kresse und knusprige Pommes frites

*Pastrami club sandwich in crispy ciabatta filled with sauerkraut, apple mustard dip, mountain cheese, fried egg and radish cress and crispy French fries*

## Pasta Corner

**Kartoffel Gnocchi**  \_\_\_\_\_ **16.50 / 24.00**

mit Pinienkernen, Spinat, Oliven und getrockneten Tomaten an Olivenöl  
*Potato Gnocchi with pine nuts, spinach, olives and dried tomatoes, olive oil*

**Spinat- Burrata Ravioli**  \_\_\_\_\_ **18.50 / 26.00**

mit Cherry-Tomaten, Salbeibutter und gezupfter Burrata  
*Spinach- Burrata Ravioli with cherry tomatoes, sage butter and plucked burrata*

**Frische Tagliatelle** \_\_\_\_\_ **20.50/29.50**

mit Swiss Alpine Lachswürfeln an leichter Zitronenrahmsauce und Cipolotti  
*Fresh tagliatelle with Swiss Alpine salmon cubes, light lemon cream sauce and Cipolotti*

## Vegetarisch

**Gemüse-Knuspertasche**  \_\_\_\_\_ **28.50**

auf lauwarmem Belugalinsensalat  
*Vegetable crispy pocket with lukewarm beluga lentil salad*

**Buchweizen-Frühlingskartoffel Eintopf**  \_\_\_\_\_ **28.50**

Buchweizen, Frühlingskartoffeln, Cipolotti und buntes Gemüse  
*Buckwheat spring potato stew with, Cipolotti and vegetables*

## Fisch

**Zürichsee Felchen-Chnusperli im Bierteig gebacken** \_\_\_\_\_ **34.50**

mit Sauce Tartar, Blattspinat und Pommes Frites

*White fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce, spinach and French fries*

**Gebratene Seezunge (NL- Wildfang) an Zitronenthymianbutter** \_\_\_\_\_ **54.00**

mit Salzkartoffeln und Blattspinat

*Fried sole (NL- wild catch) with lemon thyme butter with boiled potatoes and spinach leaves*

## Fleisch

**Gebratenes Schwyzer Entrecôte 180 g im Pfännli serviert** \_\_\_\_\_ **48.00**

mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

*Roasted Schwyzer Entrecôte 180 g served in a pan with Café de Paris au gratin, French Fries and vegetables*

**Im Olivenöl konfierte Kalbskopfbäcke** \_\_\_\_\_ **48.00**

mit Süsskartoffelstampf und mediterranem Ofengemüse

*Veal head cheek confit in olive oil with sweet potato mash and mediterranean oven vegetables*

**Innerschwyz Kalbskotelett 400g** \_\_\_\_\_ **62.00**

mit Eierschwämmli-Favebohne-Ragout und gebratenen Kartoffeln

*with chanterelle fava bean ragout and roasted potatoes*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel und Fisch so regional wie möglich und somit vollumfänglich aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind – Schweiz / Felchen: Zürichsee / Seezunge: Wildfang NL